Take Free

English 日本語

YOKOHAMA BEER MAGAZINE

Kirin Beer
Craft Breweries
Beer Festivals
Craft Beer Bars
Nightlife
Sightseeing
& more

㈱美濃屋あられ製造本舗

Minoya Arare

www.minoya-arare.com

Minoya Arare started out as a Yokohama family business and still is. Since 1927 they've been producing their own rice-cracker mixes based on family recipes. They've grown over the decades, though, and now have a small factory in Kominato that produces over forty different varieties of snacks. Three of them are produced to pair well with beer: the Olibeer (which derives from "olive oil" & "beer"), the Shiodare (salty sauce), and the Beer Gaki.

Says fourth-generation Komori, who really loves beer and whose grandfather still heads the company: "We started making the Beer Gaki a few years ago and they became very popular. We use beef extract because sausages and meats go so well with beer. We approximated that flavor in the cracker sauce, and then added peanuts."

Kaki no Tane is the most popular mix. The Wasabi Crackers are also a hit. You don't even have to leave your couch and your beer, either; Minoya's snacks are available through the internet.

If they make beer snacks so well and can run a factory, why not beer as well? Says Komori, "I'd rather enjoy beer than make a job of it."

美濃屋あられ製造本舗は、横浜の家族経営企業として事業をスタートさせた。そしていまも、そのスタイルを保っている。1927年、家庭のレシピを基に独自のあられ製造を始めて、数十年が経つ現在も成長を続けている。工場を小港町に持ち、そこで製造される様々な味のあられは40種類以上を誇る。横濱オリビア（"オリーブ"・オイルと"ビール"から名付けられた）、横濱の塩ダレ（塩味の効いた味付け）、横濱ビア柿の3つはビールに合うおつまみとして造られたものだ。

4代目の小森さん（彼の祖父もまだ会社のリーダーとして現役だ）は、街のクラフトビア・パーティやバーによく顔を出している。そこで私たちは、ビア柿の始まりについて彼に聞いてみた。「横濱ビア柿は数年前に売り出したもので、おかげさまで人気商品となりました。ビールにはソーセージや肉類が良く合うので、ビーフエキスを使っています。そうやって味付けしたあられに、ピーナッツを加えています。」

柿の種は最も人気のある商品で、おろしわさび醤油餅もまた、彼らのヒット商品だ。美濃屋のあられとビールを手に入れるためにソファを離れる必要はない。インターネットで注文できる。

ビールに合うこんなに美味しいおつまみを造って、うまくいっているのだから、ビールも造ってみたら？「ビールは仕事にするよりも、楽しみたいですねえ」と小森さん。その言葉に乾杯！

横浜でクラフトビアを楽しめる場所を、スマートフォンのGPSで探そう！

Find craft beer in Yokohama using your smart phone's GPS!

バイリンガル!
Bilingual

The Craft Beer Japan app contains reviews and essential information of all bars, restaurants and retailers in Yokohama that sell craft beer. Using GPS to determine your location, it will then show you which places are closest to you.

In addition to a complete guide to Yokohama, the Craft Beer Japan app has listings and reviews for all of Japan! Many of the places also offer discount coupons through the app. Wherever you go in Japan, use this app to find craft beer.

maps

photos

reviews

Craft Beer Japanは、横浜でクラフトビアを楽しむことができるバー／レストラン／小売店のレビューや基本情報を提供します。GPSであなたの位置情報を確認し、一番近くにある店を表示します。

横浜だけではなく、日本全国のクラフトビアを楽しめる店も表示します！登録店では、お得なクーポンを提示している店も多くあります。日本全国どこにいても、このアプリでクラフトビアを楽しめます。

www.japanbeertimes.com/craftbeerjapan

CHARCOAL GRILL GREEN

Creative Food Menu
Craft Beer & Wine
Friendly Atmosphere

THREE YOKOHAMA LOCATIONS

馬車道 Bashamichi
NAKA-KU BENTEN-DORI 6-79
TEL: 045-263-8976
月～土/Mon-Sat: 17:00-24:00
定休日:日曜日/Closed Sundays
map 2

石川町 Ishikawacho
NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8
TEL: 045-662-5993
平日/Weekdays: 17:00-26:00
土日祝/Weekends & Hol.: 16:00-26:00
map 9

みなとみらい Minato Mirai
NISHI-KU, MINATOMIRAI 2-1-1
TEL: 045-641-0611
平日/Weekdays: 10:00-21:00
定休日:月曜日/Closed Mondays
map 12

www.greenyokohama.com

2012-13 Vol. 1 greeting

Yokohama Beer Magazine 2012へようこそ!なぜビール?なぜ横浜?そして、どんな雑誌?

ビール、それは世界で最も消費されているアルコール飲料。水と茶に続き、3番目に消費量が多い飲み物だ。ビールが文明の起源に関わっていると説く専門家もいる。確かにビールはさまざまな文化の中で、数百年に渡って重要な産業であり続けてきた。素晴らしいことではないか!美味しさという魅力を超えて、ビールはしばしばエンターテイメントや、社会環境を高める役割をも担ってきた。

大都市である横浜は、日本のビールの中心地になる可能性を多分に秘めている。日本の醸造業の発祥地であり、それは今日、キリンビールとして知られている。また小規模ながら独自のクラフトビアによって人気を博す醸造所が数カ所あることも、横浜の誇りだ。中心街には個性豊かなビアバーやレストランが集まり、それらの美味しいビールを楽しめる。まさに日本におけるビール好きのパラダイスだ。

本誌は、パラダイスへのガイドとなる。もちろん横浜での楽しみはビールだけではない。ナイトライフやエンターテイメントも紹介しよう。横浜は日本で最も住みやすい街のひとつだと思う。小さな街の親しみやすさを持ちながら、都会でこそ享受できるあらゆる楽しみも揃っている。ゆとりある空間に落ち着いた雰囲気、あふれる個性。この美しい海辺の街・横浜で、フレンドリーな人々と触れ合いながら数日を過ごしてみてはいかが?

Welcome to the Yokohama Beer Magazine 2012! Why beer? Why Yokohama? Why this magazine?

Beer is the world's most consumed alcoholic beverage. In fact, it's the third most consumed beverage after water and tea. Experts have said it is responsible for the rise of civilizations. It's certainly been an important industry in many cultures for hundreds of years. We just know that it's good! It often enhances entertainment and an array of social settings, beyond its delicious taste.

Besides being Japan's largest city, Yokohama is also quite possibly Beer City Japan. It's home to Japan's first commercial brewery, known today as Kirin. It also boasts several popular craft breweries—small-scale operations brewing specialty beers. And the central area of Yokohama has a high concentration of unique beer bars and restaurants serving these specialty beers. It's a beer lover's paradise in Japan.

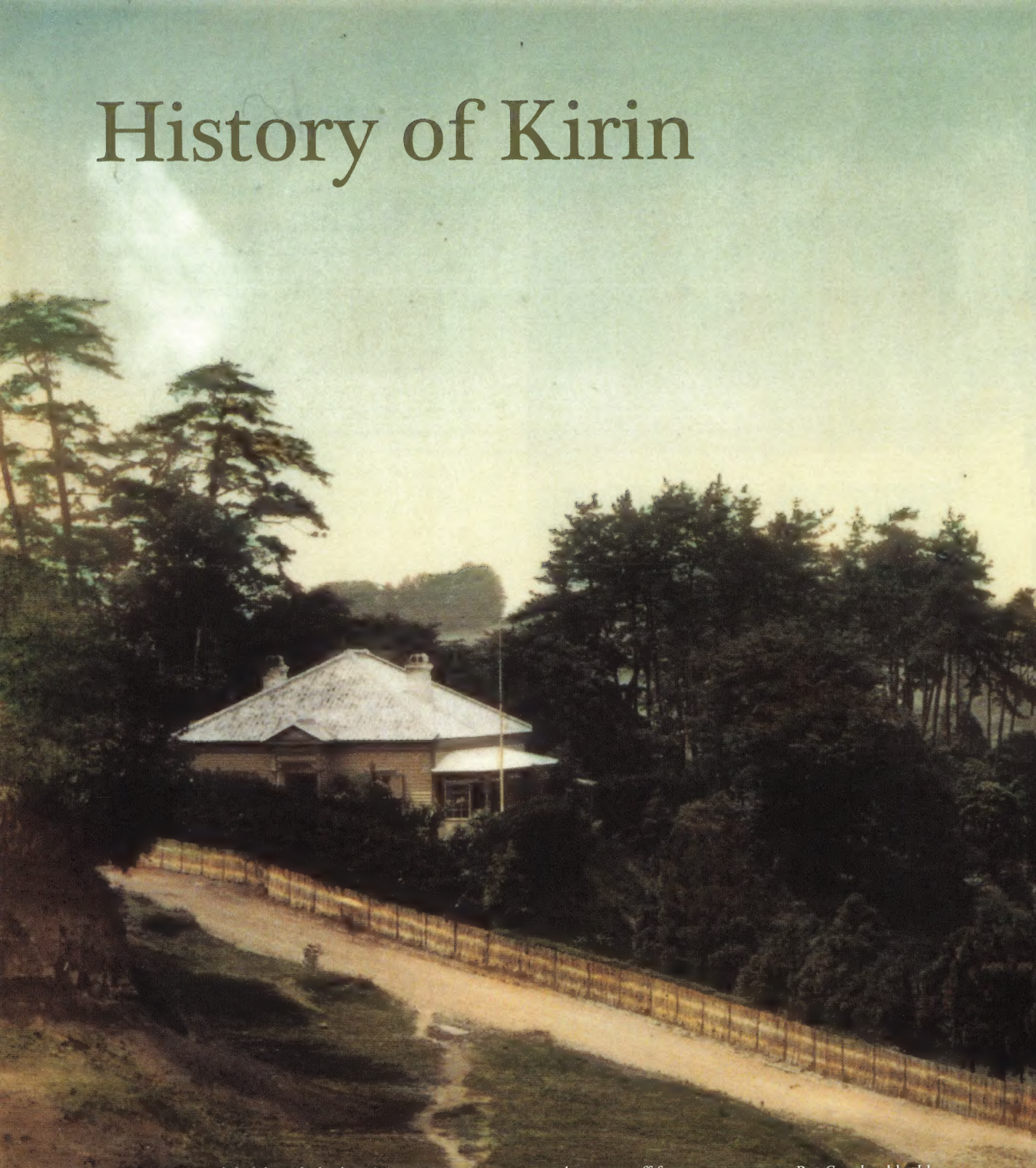
This magazine is a guide to that beer paradise. But Yokohama of course offers so much more than beer, so we've thrown in other recommendations for nightlife and entertainment. We personally believe Yokohama is one of the best, most livable cities in Japan. It has everything a big city could offer, with a small-town atmosphere. There's space, quiet and unique character. Why not come out and spend some time with the friendly people of this beautiful city on the sea?

発行:横浜市文化観光局横浜魅力づくり室
平成24年9月発行
Published by City Brand Promotion Office, Culture and Tourism Bureau, City of Yokohama. September, 2012.

The Yokohama Beer Magazine is produced by Bright Wave Media, Inc, which also publishes the Yokohama Seasider, a monthly bilingual guide to the city, and the Japan Beer Times, a bilingual magazine covering the larger beer scene in Japan.
「Yokohama Beer Magazine」は、株式会社 Bright Wave Mediaが制作しました。当社は、バイリンガルの月刊情報誌「横浜シーサイダーマガジン」と、日本全国のビア・シーンを伝えるバイリンガルの季刊誌「ジャパン・ビア・タイムズ」を発行しています。
株式会社Bright Wave Media
231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1

Cover model: Yokohama native & beer lover Fuseki Airi

History of Kirin



Kirin is a major global brand that's gaining momentum. These last few years in particular it has taken some large stakes in overseas companies, while maintaining domestic dominance. That global history actually began in Yokohama in the 19th century. Its roots? An ambitious entrepreneur.

Norwegian-American William Copeland launched Spring Valley Brewery in the Yamate area in 1870, just after Japan began rapidly modernizing in 1868. Prior to that, there is evidence that the Dutch imported beer through Hirado and then Dejima, a tiny trading outpost in Nagasaki dating from 1641 to 1847. A governor there, Hendrick Doeff, even brewed his own when his supply got cut off from wars overseas. But Copeland had brewery training from a famous German brewer when he lived in Norway. His skills would come in great demand after he arrived in Japan in 1864.

Copeland's beer quickly became popular among the growing foreign community. His fortunes, however, soon declined, in part due to savvier competition. His brewery went up for auction and was re-established as Japan Brewery Co., Ltd in 1885, with capital from a handful of foreign businessmen. Three years later, the company released a German-style lager with the brand name "Kirin Beer." The following year, the group released a label

キリンビールは世界的に有名なブランドであり、今日でも更なる成長を続けている。日本国内での優位を保ちながら特にここ数年は海外の企業にも積極的に資本参加を行っている。その歴史は、横浜・山手から始まった。横浜発祥のビール産業は、19世紀の横浜の一人の起業家にさかのぼる。

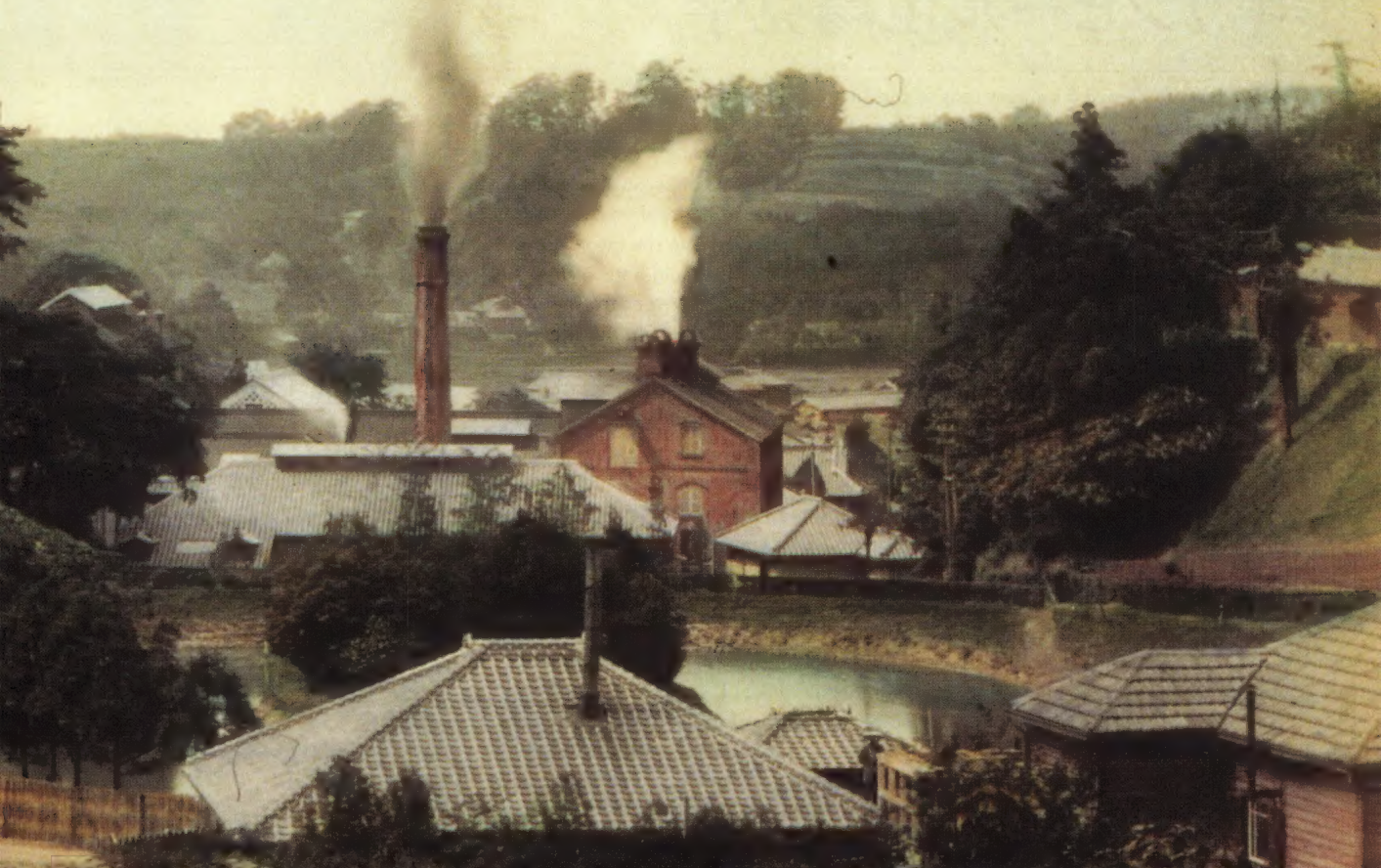
1864年に来日したノルウェー出身のアメリカ人、ウィリアム・コープランドが山手にスプリングバレー・ブルワリーを設立したのは、日本の近代化が本格的に始まった1868年（明治元年）から間もない1870年のこと。しかしそれ以前にも1641年から1847年まで長崎の小さな人工島・出島に住んでいたオランダ人が交易船でビールを輸入していたとされる資料が残っている。江戸時代後期には、出島のオランダ商館の館長を努めたヘンドリック・ドゥーフが、戦争の影響によりビールが取り寄せられなくなった時に自家製ビールを造って飲んでいたらしい。一方、ウィリアム・コープランドにはノルウェーで高名なドイツ人の親方からビールの醸造技術を仕込まれた経験があり、近代化が始まった日本で彼はその技術と経験を活かすことになる。

コープランドが造るビールは当時横浜に在留していた外国人のコミュニティーの間で評判になったが、競合品も出回り始めた影響でコープランドの事業は経営不振に陥り、やがて倒産してしまった。スプリングバレー・ブルワリーの土地と建物は競売にかけられ、在留外国人らによって1885年にジャパン・ブルワリー・カンパニーが設立される。その3年後、同社はドイツ風の「キリンビール」を発売、その翌年に変更されたラベルデザインが現在のデザインの原型になっている。

山手の丘の上にあった小さなブルワリーの事業は順調に進んでいるように見えたが、1900年代に入るとビール業界の様相は大きく変化する。まず1901年に麦酒税法が施行されるとその重税に中小の醸造業者は耐えきれず、次々と市場から姿を消していった。生き残った大手各社は合併によって競争を回避しようとしたが、合併の動きに加わらなかったジャパン・ブルワリーは独自に生き残りを図るため、更なる資金援助と人材提供を受けて新会社設立に向けて準備を進め、1907年に麒麟麦酒株式会社が創立した。

その後1920年代から同社は日本各地に工場を作って規模を拡大していくが、1923年9月には関東大震災に見舞われ、横浜山手工場は壊滅的な被害を受けた。山あいにあった横浜山手工場は今後の拡張の余地がないと判断され、そこから数キロ北方の生麦に最新設備を備えた新工場を作ることになった。

キリンは日本各地に大規模な工場を持っているが、1926年に操業をはじめた生麦では現在もビール造りが続いている。同敷地内にはビアレストランもあり、ブルワリーでは英語案内のツアーも行なわれている。詳しくは次の記事を参照。

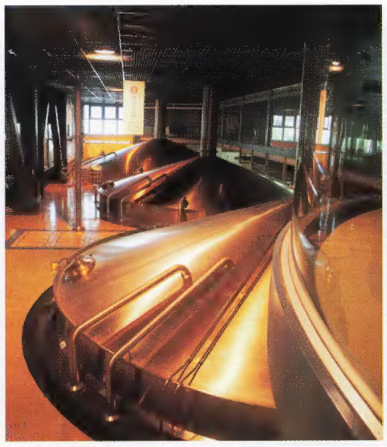


design that closely resembles the Kirin dragon label today.

The little brewery on the hill was booming but by the early 1900s, things got tougher. A hefty liquor tax law in 1901 started putting small breweries out of business. Others decided to consolidate into a large company, making competition fierce. To survive yet remain independent, Japan Brewery sought, and received, additional funding and human resources to rise to the challenge. The new group re-established itself as Kirin Brewing Company in 1907.

The 1920s saw Kirin expanding steadily, opening new factories in other parts of Japan. Then in September of 1923, the Great Kanto Earthquake struck, destroying most of the brewery (and Yokohama). Realizing the space between the hills in Yamate was not enough to rebuild and expand, the company relocated a few kilometers north, to Namamugi.

Although Kirin has larger factories elsewhere in Japan, the factory established in Namamugi in 1926 still operates today. A beer restaurant occupies part of the campus, while the brewery itself provides regular tours in English and Japanese. See the following article for details.



Kirin Brewery Tours
キリンビール工場見学

We recently joined a brewery tour of the facilities at Kirin Yokohama Beer Village and got to learn about everything from brewing the beer to its packaging from one of their guides. Tours accommodate all ages and move as a group.

Just as you step inside the factory, a distinct fragrance wafts over you and your anticipation for the tour rises. At the start there is a big screen that explains what Kirin demands from a beer, after which the guide leads you deeper into the factory to the ingredients corner. There, try smelling the aromas from the malt and hops. When the yellowish green hops, which almost look like pine cones, are broken apart, there appears a yellow powder called lupulin. This is what imparts bitterness to the beer. The water, meanwhile, comes fresh from Sagami Lake's ample reserves.

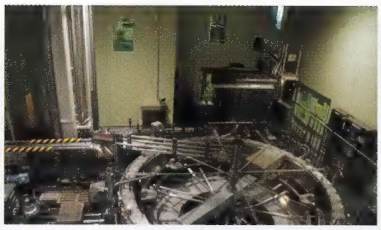
From there, we moved to the brewery. The huge kettles are visible beyond the glass and total nine in all. They first boil the malt to create wort. On brew days, you can even try the syrupy wort. Although this wort doesn't yet contain alcohol, its sweetness combined with the bitterness and aroma from the hop is apparent. Next, they add the yeast and begin fermentation. You can't actually see inside the 20-meter tall fermentation tanks, but check out the video screen which demonstrates how the alcohol and CO_2 are produced from this process. After all this comes the conditioning tanks and filtration to produce the beer that we always drink! At the bottling, canning and keg line that follows, you'll be dazzled by the speed. The special fillers race to top off and seal 2000 cans in a mere minute. During this entire tour, there are always panels and videos, as well as the guide, to explain it all in easy-to-understand detail.

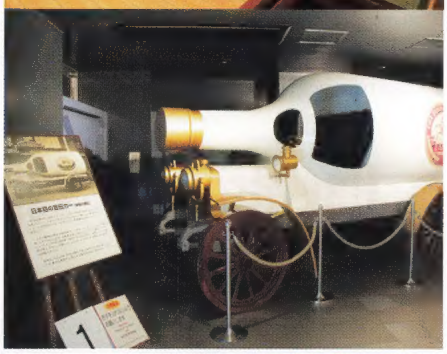
There is also a corner that describes Kirin's commitment to the environment. The Yokohama factory makes use of installed solar panels and gas engines, thus producing all of its own energy. In the factory's research department, they don't just study how to make beer delicious, but also test ways to reduce the impact of the packaging. By reducing the size of the canning lid, they reduce their aluminum usage by 26,000 tons per year, while a single bottle can be reused for as long as 8 years (because it is nearly 100% recyclable). The byproducts of brewing are reused for things like fertilizer, composting agents and ingredients for health foods. On the recently launched "Tour to Appreciate the Abundance of Nature," participants can experience a biotope on the premises in addition to the tour. There are plants for all seasons there, and all kinds of life in the pond.

Finally, after the tour has come to its conclusion, you get to try freshly made beer! After guides further demonstrate a three-part pouring technique to enhance flavor (try it at home, too), it's time to drink up. Tours are free, but do require reservations. There are English tours as well, so call if interested.

Tour Info

Tour reservations/inquiries: 045-503-8250
Closed: Mondays (open on holiday Mondays & closed the next day)
(On Sat, Sun & holidays, the production lines are off, with demonstrations on video)
www.kirin.co.jp/bvyokohama





キリン横浜ビアビレッジの「工場見学ブルワリーツアー」に参加した。このツアーでは、ビールの仕込からパッケージングまでの製造工程をガイドさんが案内してくれる。ツアーは子どもからお年寄りまで参加でき、グループで移動していく。

工場には入口から香ばしい匂いが漂い、ツアーへの期待感が高まる。最初に大きなスクリーンで「キリンビールのこだわり」の映像を見たら、ガイドさんに続いて工場内を進み、原料のコーナーへ。麦芽(モルト)やホップの香りを嗅いでみよう。松かさに似た黄緑色のホップを割ると、ルプリンと呼ばれる黄色の粒子があり、これがビールの苦み成分のもとになる。水は、相模湖の豊かな水源から採っているそうだ。

次に仕込の工程へ。巨大な仕込釜をガラス越しに見ることができる。ここには釜が9つあって、原料の麦芽を煮込み、麦汁を作る。日によっては出来立ての麦汁を試飲できる。まだアルコールが発生していない麦汁は、甘味とともにホップによるビール独特の香りと苦みが感じられる。続いて酵母を加え、発酵させる。20mもの高さがある発酵タンクの中を実際に見ることはできないが、アルコールと炭酸ガスが発生する様子をスクリーンの映像で確認しよう。そして貯蔵による熟成と、ろ過の工程を経て、私たちがいつも飲んでいるビールの出来上がり！ 続く瓶詰め・缶詰め・樽詰めのラインでは、そのスピードに目を奪われるだろう。専用のフィラーで1分間に2,000本もの缶詰めが行われる様は圧巻だ。このように製造工程を体験しながら、パネルや映像、ガイドさんの説明を通して分かりやすく学ぶことができる。

キリンビールの環境への取り組みを紹介するコーナーもある。横浜工場では、建物に設置されたソーラーパネルやガスエンジンなどを利用し、すべての電力を自家発電で賄っている。工場内の研究所では、ビールを美味しくする研究だけでなく、容器を軽量化する試みも進んでいる。缶ぶたの口径を小さくしてアルミ資源を年間約2.6万トンも節約し、1本の瓶は約8年も再利用されている(空き瓶の回収率はほぼ100%とのことだ)。ビール製造で生じる副産物は、飼料や土壌改良剤、健康食品の原料などに利用されている。最近始まった「自然の恵みを感じるツアー」では、工場見学に加えて敷地内のビオトープを体験できる。四季の植物や、池に集まる生き物たちを見てみよう。

そしてツアーの締めくくりはお待ちかね、出来立てビールの試飲だ！　家庭でも美味しくビールを飲むコツ「三度注ぎ」を教わりながら、出来立てのビールを味わおう。ツアー参加は無料だが、事前予約が必要。英語でのツアーも対応可能なので、問い合わせてみて。

※ツアー予約／問い合わせ：045-503-8250
※休館日：月曜日(祝日の場合は翌平日)
(土日・祝日は製造ラインが休止しており、映像での案内となります)
www.kirin.co.jp/bvyokohama

CRAFT BEER BREWERIES

Suzuki Shinya opened his brewpub, Bay Brewing Yokohama, in August of 2011. After receiving his license in early 2012, he began brewing on his small premises, finally serving his beer in the Spring. Having his own brewery was always Suzuki's dream, but his dreams aren't all complete yet.

Suzuki originally trained in Germany and the Czech Republic, where he learned traditional styles like the lager, pilsner and weizen. After two years as an assistant brewer at Yokohama Brewery, he became head brewer and, toward the end of that two-year tenure, began brewing American-style IPAs. These boldly flavored brews, which use a lot of hops to make them especially complex and bitter, were named after famous professional wrestling moves and gained him considerable fame for their excellence. He didn't forget his roots, however, and also brewed a delicious imperial pilsner (high alcohol version).

At the casual Bay Brewing brewpub, Suzuki and his assistant Ando serve seven craft beer selections; roughly four or five of them come from around Japan, while the rest are his own unique creations. Their limited food menu mostly features fries and other good beer-pairing munchies. Beer lovers always look forward to Suzuki's new releases. Suzuki, meanwhile, looks forward to turning Yokohama into a true beer destination—that's his real dream.

Bay Brewing Yokohama

鈴木真也さんが独立して自身のブルーパブ「ベイブルーイング・ヨコハマ」をオープンさせたのは2011年8月のこと。2012年になって間もなくライセンスを取得し、同敷地内でビール造りを開始、春には彼の手によるビールの提供にこぎ着けた。ずっと前からの夢だった自分のブルワリーを実現させたわけだが、まだまだ実現できていない夢の続きがあるという。

最初はドイツとチェコで修業し、ラガー、ピルスナー、ヴァイツェン、といった伝統的なスタイルを学んだ。横浜ビールで醸造助手として2年間経験を積んだ後、醸造長になった鈴木さんだが、助手の最後の頃にはアメリカンスタイルのIPAを手掛けるようになっていた。特に複雑なフレーバーと強い苦みを生み出すために大量のホップを使って造られるこれらのIPAには有名なプロレス技に因んだネーミングが与えられ、その素晴らしい出来栄えによって鈴木真也の名は広く知られるようになった。しかし彼は大切なルーツを忘れることなく、極上のインペリアル・ピルナー(高アルコールバージョン)なども並行して手掛けた。

カジュアルな雰囲気のブルーパブ「ベイブルーイング・ヨコハマ」では鈴木さんと助手の安藤さんが7種類のクラフトビアを取り揃えて待っている。そのうち約5種類が日本各地のブルワリーからの選りすぐりのビールで、残りが自身の醸造によるものである。つまみの種類は多くはないが、それぞれのビールに合うものを揃えている。ここのファンたちは鈴木さんが次に何を造るのか、いつも心待ちにしているのだ。鈴木さんの次なる目標は横浜を世界有数のクラフトビア都市にしてゆくこと。それが彼の究極の夢でもある。

INFO

map 21

http://baybrewing.jp
Naka-ku, Fukutomi-cho
Higashidori 2-15
045-341-0450

Yokohama Brewery

横浜ビールは、横浜で最も歴史の長いブルーパブ併設のクラフトビア醸造所だ。1995年の創業以来、日本各地のコンペティションで多くの賞を獲得してきた。最近彼らの製品が横浜の地元商品のコンテストで、横浜ブランド認定商品"ヨコハマ・グッズ「横濱001」"の審査員たちから最高点を獲得、市長賞を受賞した。横浜ビールはその美味しさで、全国のビール好きに喜ばれている。

現在の醸造長の五條さんは、前任者の鈴木真也さん(ベイブルーイング・ヨコハマを開業した)のアシスタントをした後、2010年末に醸造長の職を引き継いだ。五條さんは、鈴木さんから学んだピルスナーのようなチェコスタイルのビールを造り続けているが、ベルギースタイルからヒントを得た新たな方向性のビール造りにも舵を切っている。ベルジャン・イーストを用いるもので、馴染みある大手メーカーのラガービールよりもわずかに甘味を感じるだろう。ベルギービールは小麦を使うため、クリーミーな口当たりになる。五條さんが造ったホワイトJOKERが良い例だ。

醸造所の2階にあるレストラン・厩の食卓では、人気のヴァイツェン(ドイツスタイルの小麦ビール)を含む横浜ビールの定番商品に加え、季節の限定ビールを頂ける。アジア風から洋風まで幅広くフードが揃い、ビールとの相性がとても良い。ビールのみを楽しみたいときは、1階に小さなバーがある。醸造所で働く五條さんやアシスタントの浜田さん、深田さんに会えるかも!

INFO

http://www.yokohamabeer.com
Naka-ku, Sumiyoshi-cho 6-68-1
045-641-9901

map 22

Yokohama Brewery is the oldest craft brewery and brewpub in Yokohama. The brewery was established in 1995 and has won numerous awards for its beers at competitions across Japan since. At a recent competition of hundreds of local Yokohama products, their beer won the Mayor's Award for achieving one of the highest scores from the Yokohama Goods 001 committee. Awards aside, their beer is simply good and appreciated by beer lovers all over Japan.

Current head brewer Gojo became head brewer in late 2010, after previously acting as assistant brewer to Suzuki Shinya, who left to found Bay Brewing. Gojo continued to brew many of the Czech-inspired styles (like pilsner) that he learned from Suzuki, but also took the brewery in a new direction with Belgian-inspired beers. These beers use Belgian yeast, which imparts a slightly sweeter flavor than your average lagers from the mainstream breweries. Belgian beers also typically use wheat, which gives the beer a creamier body. Gojo's "White Joker" is an excellent example of this beer.

All of Yokohama's regular beers, including their popular weizen (a German-style wheat beer), as well as seasonal beers are available at Umaya, the restaurant located just above the brewery. Umaya serves a wide array of both Asian and Western food that pairs great with beer. If you just want the beer, there is a small bar area downstairs, just outside the brewery area. Maybe you'll see Gojo and his assistants Hamada and Fukata at work!

Bashamichi Taproom & Thrash Zone

馬車道タップルームもスラッシュゾーンも本来のブルーパブの概念には当てはまらないユニークなお店だ。本来ブルーパブとはブルワリーと同じ敷地内にあるバーやレストランのことで、造りたてのクラフトビアがここで供されるわけだ。しかし上記の2つの店舗は他所の小さなブルワリーで造られたそれぞれオリジナルのクラフトビアを提供しているという意味で、どちらもここで取り上げる価値が充分あると思う。

馬車道タップルームは日本が誇るクラフトブルワリーの一つであるベアード・ブルーイング(沼津)が所有・運営しており、オーナーのブライアン・ベアードさんはこれまで数多くのエールやラガーを手掛け、世界中にその名を知られている。彼が造るビールの多くは季節限定である。馬車道タップルームは同社の4店舗目のパブで、その内で最大規模を誇る。ブライアンさんは横浜の熱いビアシーンに触発されて横浜での開業に踏み切ったという。ブライアンさんと醸造長のクリス・ポエルさんは特にこのレストランのために「馬車道エール」というエールを造っている。これはかすかなスモーキー・フレーバーがあり、同店のピットマスターであるチャックさんが焼きあげる極上のBBQとの相性も完璧。ベアードはその他にも同店専用の季節限定ビールを時折造っている。

一方、スラッシュゾーンの オーナー勝木さんはこれまで同店で提供してきた個性の強いビールと同様に強烈な、オリジナルビールの醸造をすでに手掛け始めている。これはフルボディで高アルコール、圧倒的なホップフレーバーを持つという。助手のトマス・ライフさんと共にビール醸造を始める以前から勝木さんは自身の考案によるビアレシピが近隣の厚木ビールで実際に用いられて、その素晴らしさが評判になっていた。Hopslaveという名のそのビールはすでにビールマニアの間で垂涎の的である。その魅力を知ったなら誰もが次に勝木さんがどんなビールを造るのか、しかも例によって驚きの低価格で出してくるのか、心待ちにするのもうなずける。

Neither Bashamichi Taproom nor Thrash Zone are brewpubs in the traditional sense of the word. "Brewpub" generally designates a bar or restaurant that brews and serves craft beer on premises. But both deserve special mention in this section because they serve their own original craft beer, brewed at small facilities elsewhere.

Bashamichi Taproom is owned and operated by Baird Brewing, one of Japan's best craft breweries, located in Numazu. Owner Bryan Baird has won respect around the world for his array of ales and lagers, many of which are only brewed seasonally. This location is Bryan's fourth taproom, and also his largest. He decided to open in Yokohama because he was impressed by the city's vibrant beer scene. He and head brewer Chris Poel brew the "Bashamichi Ale" exclusively for the restaurant. It has a slightly smoky flavor which pairs well with pit master Chuck's authentic barbecue. Occasionally, Baird will brew a special seasonal for the restaurant, too.

Thrash Zone's owner Koichi Katsuki has recently begun brewing beers like the ones he already serves in his bar: extreme. Full-body, high alcohol, massive hop flavor. Previous to starting brewing operations with assistant Tomas Reiff, Katsuki had already achieved acclaim for one of his beer recipes that was brewed by nearby Atsugi Beer. Called "Hopslave", it is the darling of beer geeks everywhere. Naturally, everyone is looking forward to what new brews Katsuki will serve at Thrash Zone for his typically amazing prices.

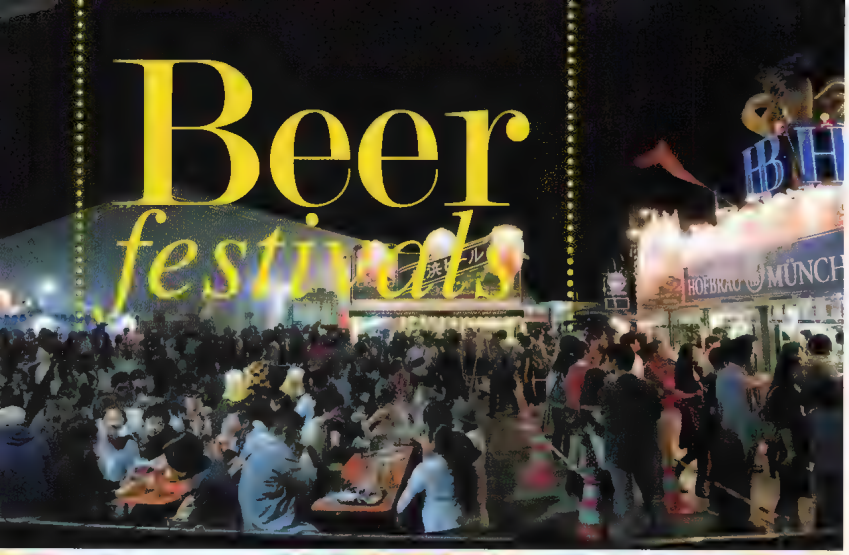
INFO

map 3

BASHAMICHI TAPROOM
http://bairdbeer.com/ja/taproom/bashamichi-taproom
Naka-ku, Sumiyoshi-cho 5-63-1
045-264-4961

THRASH ZONE
http://www.beerdrinkinginternational.com
Kanagawa-ku, Tsuruya-cho 2-10-7

map 11



日本で最大級のビアフェスティバルである横浜オクトーバーフェストは、横浜の赤レンガ倉庫で開催される。昨年は17日間に渡る期間中に、14万人もの人々がやって来た！80を超える銘柄のビールが揃い、うち半数は伝統的なドイツのフェスティバルの精神を持つドイツ各地のビール。あらゆるオプションを試したい喉の乾いたゲストは、美味しいドイツビールや日本で造られたドイツ・スタイルのクラフトビアも楽しめる。

この活気あるフェスティバルの呼び物はビールだけではない。本場ドイツのソーセージを始めとしたフードが充実し、ビールとの組み合わせは尽きることがない。またドイツ人楽団がオクトーバーフェストの曲を演奏し、祭の雰囲気を盛り上げる。これまでは会場テントの内装を本場のオクトーバーフェストに近づけてきた。今回は会場テントの外装も本場のオクトーバーフェストを彷彿させるデザインにする。

横浜をより豊かな文化都市にすることが主催者の狙いだ。ビールはもちろん横浜にとって重要だが、彼らはさらに先を見据えている。人々がフェスティバルを祝いながら共に人生を歩んでゆく　ドイツで見られるような　一体感を生み出したいということだ。居酒屋でめいめいがテーブルに着き、周りのグループにはほとんど関心を払わないような様子とは違う。ここではもっとオープンにビールを楽しみながら、周囲の人たちと気兼ねなくグラスを重ねることができる。新たな友を作ろう。ビールを楽しむカルチャーを広めていこう。

Yokohama is home to one of Japan's largest beer festivals, the Oktoberfest at Akarenga. Last year's festival, spanning 17 days, attracted roughly 140,000 guests! The event features over 80 total beers, about half of them regional beers in the spirit of the German festival. For thirsty guests that want to explore the full range of options, other delicious German beers and Japanese craft beers brewed in German styles are also available.

Beer is hardly the sole feature of this lively festival. Authentic German food, not the least of which includes sausages, offers guests endless pairing opportunities. A German band meanwhile plays Oktoberfest tunes to elevate the festive mood. Previously, the event has been held in tents whose interior looks like German Oktoberfest, but this year the tents will feature Oktoberfest scenes on both the inside and the outside.

The organizers say that their goal is to enrich Yokohama culture. Beer is of course an important part of Yokohama, but they are thinking even further. There should be a sense of unity, as in Germany where people of all walks of life come together at the festival to celebrate. It's not like an izakaya where groups sit at separate tables and pay little attention to the party beside you. Here, you're encouraged to clink glasses with those around you and enjoy beer in a more open setting. Make new friends. Spread that drinking culture.

Oktoberfest at Akarenga

September 28th (Fri) to October 14th (Sun)
Weekdays: 12pm to 9:30pm
Weekends & holidays: 5pm to 9:30pm
(Fri, 9/28, 5pm to 9pm)
*May be closed during strong wind or violent weather.
Entry fee: ¥200 (food & drinks separate)
**Free for middle-school children or younger (must be with an adult). Required deposits (for mugs) separate.

9/28（金）～10/14（日）

平日：12:00-21:30
土日祝：11:00-21:30
※9/28（金）17:00-21:00
※荒天・強風の場合は休業することもあります。
入場料：¥200　（飲食代別途）
※中学生以下無料（未成年者は保護者同伴）※デポジット（ジョッキ預り金）が別途必要です。

BeerFes Yokohama

横浜では他にもいくつかクラフトビア・フェスティバルが催されており、9月中旬の三連休には毎年恒例のビアフェス横浜がある。会場の大さん橋には1万人以上のゲストが訪れ、日本全国から数百銘柄のクラフトビアが集まる。飲み放題のイベントで、小ぶりの試飲グラスで様々な銘柄を試せるのが嬉しい。主催は日本地ビール協会。会長の小田良司さんが1998年に立ち上げたフェスティバルだ。

9月下旬には一関地ビールフェスティバル in 横浜が開かれる。東北と神奈川のビール、さらに主催メンバーの一社が輸入したベルギービールを楽しめる。同社は、通常ゴールデンウィークに行われるベルギービールイベント、ブリュセレンシス・ビアフェスティバルの主催者でもある。

そして横浜シーサイダーマガジンも、市内各所で定期的に小さなクラフトビア・パーティーを開催している。詳しい案内はメーリングリストで。タイトルに「メーリングリスト」、本文に氏名を記入のうえinfo@yokohamaseasider.comへメールを送れば、誰でも参加できるよ。

Yokohama also hosts several smaller craft beer festivals, the most important of which, BeerFes Yokohama, takes place every year on a three-day holiday weekend in mid-September. Traditionally held at the Osanbashi pier, it currently draws over 10,000 guests and features a couple hundred varieties of craft beer from across Japan. Best of all, it's an all-you-can-drink event with small taster glasses so guests can try a whole range of beers. It is hosted by the Japan Craft Beer Association, whose chairman Oda Ryoji launched the craft beer festival scene in Japan in 1998.

A more recent event is the Ichinoseki Beer Festival held in Yokohama in late September. This event features beers from Tohoku and Kanagawa, as well as a selection of Belgian ales imported by one of the organizers. This same company hosts the Bruxellensis Beer Festival, a Belgian beer event, usually during Golden Week.

Finally, the Yokohama Seasider Magazine regularly hosts smaller craft beer parties in various interesting venues around the city. Announcements are made via their mailing list, which anyone can join by sending an e-mail with the title "Mailing List" and your name in the body to:

info@yokohamaseasider.com

NAGANO TRADING

Yokohama-based Craft Beer Importer

アンドリュー・バルマスさんと朱美さん夫妻が経営するナガノトレーディングは、アメリカのクラフトビア輸入・販売における国内最大級の会社のひとつだ。横浜の姉妹都市であるサンディエゴのクラフトビアは、彼らの会社を通して輸入され、横浜のみならず全国のクラフトビアバーで楽しむことができる。

2年前、アンドリューさん一家と彼の会社は関西から横浜へと引っ越してきた。お二人にそのお話を聞いてみよう。

横浜では理想的なワークライフバランスを実現できます。ゆとりある空間、素敵な風景、音や食べ物、フレンドリーな人々。それらがこの素晴らしい街を作り上げています。

ナガノトレーディングはビジネスを発展させるために、新しい倉庫を必要としていました。私たちが必要とするすべての条件を、横浜は備えていたのです。東京をはじめ様々な醸造所への近さもまた決め手となりました。私たち家族はみな、この海辺の街が大好きなんですよ。

2010年9月、保冷専門の倉庫会社と契約しました。そこは市民のための果物や野菜を保存する倉庫なのですが、醸造所から届けられたビールを新鮮な状態で保管できるようになったことで、私たちのビジネスは飛躍を遂げたのです。他にも重要だったのは、横浜には日本でもとりわけ豊かで長いビールの歴史があることでした。大小さまざまな素晴らしい醸造所を生みだしてきた開拓精神というか、そんな雰囲気があります。そして私たち自身も、日本のクラフトビア・ファンにアメリカの最高のビールを届ける使命を持った開拓者なのです。

私たちは目標に向かって、ここ横浜で会社を大きくしていきたいと考えています。より一層の成長に向けたサポートを得るため、また社員増にも対応するために、今月、吉田町に新たなオフィスを開きます。横浜は文化やビジネスの、人々のライフスタイルの、そしてもちろん、素晴らしいビールの中心地になると信じています。

チアーズ!

Akemi and Andrew Balmuth run Nagano Trading, one of the largest importers and distributors of American craft beer in Japan. All of the beer imported from Yokohama's sister city of San Diego is available through their company, and many specialty beer bars throughout Yokohama and Japan serve them.

Two years ago, they decided to move their lives and operations from the Kansai area to Yokohama. The couple explains:

"Yokohama offers the best balance between work and life. There is space to relax and enjoy the sights, sounds, foods and friendly people that make up the energy of this great city.

Nagano Trading was looking for a new warehouse to grow its business. We needed the right conditions and Yokohama delivered on all fronts. The proximity to Tokyo and other Japanese beer markets was a big consideration, too. We also love the waterfront of Yokohama.

In September of 2010 we contracted with a local warehouse company that specializes in cold storage primarily for fruits and vegetables enjoyed by Yokohama residents. That change allowed us to expand business as we could properly store our beer in brewery-fresh condition. Another consideration was that Yokohama has the longest and richest beer tradition in Japan. That pioneering energy that started great Japanese breweries large and small is something we embrace. We are also pioneers with the mission of sharing the best American beers with thirsty Japanese beer drinkers.

Toward that goal we hope to continue to expand our company here. We will be opening new offices in Yoshidamachi in September, 2012, to further support our growth and increasing number of employees. We believe that Yokohama is a hub for culture, business, lifestyle and of course great beer. Cheers!"

www.naganotrading.com

left: Andrew speaks about exporting beer to Japan at the Craft Brewers Conference, San Diego.
below: Andrew & Bryan Baird, of Baird Beer, at the World Beer Cup.

CENTRAL YOKOHAMA

Café Elliott Avenue
YOKOHAMA
www.elliott.jp
18 Yamashita-cho, Naka-ku
045-664-5757
11:00-19:00 (closed Mon)

YOKOHAMA STATION

TAKASHIMADAI

台町公園
Daimachi Park

台町
DAIMACHI

金港町
KINKOCHO

ポートサイド公園
Portside Park

鶴屋町
TSURUYACHO

Kanjo-1
環状1号

横浜市営地下鉄線
Yokohama Subway Line

Tsuruya-cho Post Office

Bayquarter

横浜みなとみらい
スポーツパーク
MM sports Park

Mores

Yodobashi Camera

西口バスターミナル
Nishiguchi Bus Terminal Rotary

Joinus

東口

SOGO

Marinostow

Sheraton Hotel

JR横浜駅
JR Yokohama

西口

Lumine

Sky building
YCAT(3F)

Fujixerox

Nissan Global Headquarters

Tochinoki-dori
とちのき通り

Takashimaya

Yokohama Mitsui Bldg.

みなとみらい線
Minato Mirai Line

Yokohama West Post Office

Yokohama Central Post Office

新高島駅
Shintakashima

Hamaball SPA EAS

Vivre

北幸
KITASAIWAI

BIC

新高島
SHINTAKASHIMA

BLITZ

Suzukake-dori
すずかけ通り

Movil

Cats theater

南幸
MINAMISAIWAI

高島町
TAKASHIMACHO

toward MM21area

Tokyu Hands

JR根岸線
JR Negishi Line

ANPANMAN museum

toward NOGEarea

高島町駅
Takashima-cho

NAMAMUGI STATION

Kirin Beer
キリンビール横浜工場

1889 Kirin label

第一京浜 Daichi Keihin

Namamugi Station
生麦駅

TRANSPORTATION

Yokohama's many private and public transportation options make it a remarkably convenient city for its size. You hardly need a car to get around and nothing ever seems too far out of the way.

横浜には民間企業による交通事業や公共の交通機関が充実しているので、どこに行くにも便利で、クルマが必要になることはほとんどないくらいだ。

TO/FROM HANEDA 羽田空港—横浜

TRAIN ¥470

Use the Keikyu Line. Trains that go to/from Haneda directly to Yokohama Station (only 34 min.) are best. It's also possible to go to Keikyu-Kamata station (11~12 min.) and transfer to a train going to Yokohama Station.

京急線利用で470円。横浜駅との直通電車が所要時間34分と便利。京急蒲田駅で乗り換えるルートもある。

TAXI

Haneda is close to central Yokohama and most taxis to and from hotels featured in this magazine will cost less than ¥10,000. Taxi Jun's mini-vans are roomier but more expensive. Definitely use the expressway!

タクシー利用なら本誌に掲載されている各ホテルと羽田間はほぼ1万円以下。TAXI JUNのワゴンタクシーは少々高額だが広々していて快適。高速利用は必須。

BUS ¥560

YCAT buses (¥560~) travel regularly between Haneda and the terminal near Yokohama Station's east exit. Keikyu buses travel to numerous locations within central Yokohama.

羽田とYCAT(横浜シティ・エア・ターミナル)を結ぶ空港リムジンバス(560円)も定期的に運行。京浜急行バスは横浜市内各地と結んでいる。

TO/FROM NARITA 成田空港—横浜

TRAIN ¥4180

Use the Narita Express. Trains to and from Yokohama Station leave regularly and cost slightly more than ¥4000 one-way. Tickets are available at both Yokohama and Narita Station ticket offices.

電車(成田エクスプレス)は4180円で定期的に運行。横浜駅と成田空港駅で乗車券を販売している。

BUS ¥3500

Bus (¥3500): YCAT buses travel regularly between Narita and the terminal near Yokohama Station's east exit.

バスは3500円でYCAT—成田間を定期的に運行。

FROM SHIN-YOKOHAMA STATION 新横浜駅から

Shin-Yokohama is the bullet train stop for Yokohama. Most trains take less than 15 minutes to central Yokohama stations. Using JR (¥160~): Some Yokohama-Line trains run directly to Yokohama and Sakuragicho Stations, but are infrequent. Usually, you will have to transfer at Higashi-Kanagawa Station and take a Keihin-Tohoku line train to Yokohama, Sakuragicho or Kannai Stations. Using Yokohama City Subway (¥230~): The blue line runs to Yokohama, Sakuragicho and Kannai Stations. Staying in the Minatomirai area? Take a Yokohama-line train to Kikuna (2 min/¥130) and transfer to a Tokyu Toyoko/Minatomirai Line train to Minatomirai Station (10 min/¥330).

新横浜駅は横浜の新幹線の玄関口となっており、ここから横浜市中心部の各駅まで電車でほぼ15分以内で行ける。JR利用(160円〜):横浜線は横浜駅や桜木町駅へ直行するものもあるが本数は少ない。通常は東神奈川駅で京浜東北線に乗り換え、横浜、桜木町、関内方面へ。横浜市営地下鉄利用(230円〜):ブルーラインで横浜、桜木町、関内方面へ。みなとみらい近辺に宿泊なら横浜線で菊名(所要時間2分、130円)まで行き、東急の東横線/みなとみらい線に乗り換え、みなとみらい駅下車(所要時間10分、330円)。

FROM YOKOHAMA 横浜から

Two lines will take visitors to almost all of the places featured in this magazine. They are the Keihin-Tohoku Line, with relevant stops at Yokohama, Sakuragicho, Kannai and Ishikawacho; and the Minatomirai Line, with relevant stops at Yokohama, Minatomirai, Bashamichi, Nihon-odori, and Motomachi-Chukagai.

2つの路線を使って本誌に掲載のほとんどのスポットにアクセス可能。京浜東北線利用で横浜駅、桜木町駅、関内駅、石川町駅へ、みなとみらい線利用で横浜駅、みなとみらい駅、馬車道駅、日本大り駅、元町・中華街駅へ行くことができる。

BARS

アポロ カンパニー
APOLLO COMPANY

map 1

Yokohama Naka-ku Hanasaki-cho 1-9
045-261-8308

Popular for being open late, Apollo is an intimate little bar that also serves great fusion-style food. Besides four taps of beer, two of which always serve domestic craft beer, Apollo has a good selection of wines and mixed drinks. Come alone or with friends!

くつろげる雰囲気の小さなバー、深夜までの営業が人気のアポロでは、美味しいフュージョン・スタイルの料理を楽しめる。4つあるタップのうち2つは常時、国産クラフトビールを提供している。素晴らしいワイン、カクテルも揃っている。ひとりでも、友人と一緒でも!

グリーン 馬車道店
BASHAMICHI GREEN

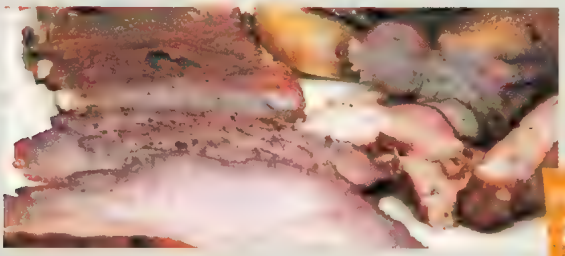
map 2

Yokohama Naka-ku Benten-dori 6-79
045-263-8976

This is Green's 2nd branch after the original opened in Ishikawacho. It also serves up delicious charcoal-grilled food from an open kitchen, but offers five taps of beer in a more spacious setting. The menu differs slightly from Ishikawacho's. Best to visit both!

石川町店に続くグリーンの2号店。オープンキッチンで炭火焼料理を中心に味わえる店。タップは5つあり、店内は石川町店よりもゆったりしている。メニューも少し違っているので、ぜひ両方を訪れてみて!

馬車道タップルーム
BASHAMICHI TAPROOM



map 3

Yokohama Naka-ku Sumiyoshi-cho 5-63-1
045-264-4961

Operated by acclaimed craft brewery Baird Beer, this beautiful, three-story beer hall serves real American barbecue cooked by veteran pit master Chuck Morrow. They also serve over 20 varieties of award-winning beer on draft, including rare imports. A must-visit establishment!

賞賛を集めるクラフトビア、ベアードビールのブルワリーが経営する店。3フロアの店内で、経験豊富なチャック・モロー料理長が作る本場のアメリカン・バーベキューを味わえる。受賞歴のあるビールを20種類ほど提供しており、中には珍しい輸入ビールもある。絶対に訪れるべし!

ビアリパブリック
BEER REPUBLIC

map 4

Yokohama Kanagawa-ku Kinko-cho 6-13 2F
045-444-0502

This attractive beer bar is known for its sophisticated server system. It combines nitrogen with the CO2 for an extra creamy head. But they don't serve Guinness. Expect a full range of Japanese craft beer on tap.

洗練されたサーバー・システムが魅力的な店。窒素ガスを使用し注がれるビールの泡はきめ細かい。ギネスビールは提供しておらず、日本の国産クラフトビアを幅広く楽しめる。

横濱 CHEERS
CHEERS

map 5

Yokohama Kanagawa-ku Tsuruya-cho 3–32–14 B1F
045-311-7804

With its attractive interior and interesting design, Cheers serves an eclectic collection of Belgian and Japanese craft beers. It is especially well known for being one of the few places in Honshu were a variety of Okinawan beer is available.

面白いデザインで魅力的なインテリアのチアーズは、ベルギーと日本のクラフトビアを数多く提供している。沖縄ビールの取り扱いは本州随一。

クラフトビアバー
CRAFT BEER BAR

map 6

Yokohama Naka-ku Ota-machi 2-31-3 Copo Sunrise Ota-machi 1F
045-651-0440

This small, slightly formal establishment doubles as a craft beer bar and whiskey bar. It serves ten selections of some of the best domestic craft and over 200 varieties of Scotch whisky, all for very affordable prices.

いくぶんフォーマルな雰囲気を持つこの小さなバーでは、クラフトビアとウィスキーを楽しめる。10種類ほどの国産クラフトビアと200銘柄以上のスコッチウィスキーを取り揃え、すべてが手頃な価格で提供される。

エル ヌビチノ
EL NUBICHINOM

Yokohama Naka-ku Miyagawa-cho 1-1 Miyakobashi Shotengai 117
045-231-3626

Japan's smallest craft beer bar, "El Nubi" is all standing and casual. Master Kaji is a senior beer judge and serves six varieties of Japanese craft in special bloom glasses that allow you to appreciate the wonderful hop aromas.

日本で一番小さなクラフトビアバー、エル ヌビチノは、カジュアルな立ち飲みスタイルの店。店主の加治さんはシニア・ビアジャッジの資格を持つ。6銘柄の国産クラフトビアが、素晴らしいホップの香りを楽しむための特別なブルームグラスへと注がれる。

フルモンティ
THE FULL MONTY

Yokohama Naka-ku Fukutomi-cho Nishi-dori 41 Kitahara Building 102
045-334-8787

This popular British pub with hearty and delicious British classic dishes serves a great mix of European and American craft beers. But the real treat for many is their huge cider selection—one of the largest in Japan!

愛情のこもった伝統的な英国料理と、アメリカとヨーロッパのクラフトビアを提供するブリティッシュ・パブ サイダー（りんご酒）のセレクションが素晴らしく、品揃えは日本最大!

グリーン 石川町店
ISHIKAWACHO GREEN

Yokohama Naka-ku Ishikawa-cho 1-8
045-662-5993

The original Green—this restaurant has been one of Yokohama's most popular restaurants since opening several years ago, and is particularly international. Only three types of craft beer are served, but the main attraction is the great charcoal-grilled food.

グリーンの1号店は、数年前のオープン以来横浜で最も人気のあるレストランのひとつ。とりわけ国際色が豊かな店だ。3銘柄のクラフトビアを提供している。炭火焼料理は絶品。

ジャンバール
JAN BIER BAR

Yokohama Naka-ku Aioi-cho 1-18-1 Aioi Park Building 1F
045-228-8943

This classy bar popular among women serves lovely tapas-style food and a good selection of domestic craft beer with the occasional American import available. Tired of craft? They also serve all the large beer makers for cheap prices.

おしゃれなお店で、タパス・スタイルを好む女性たちに人気がある。国産のクラフトビアと、時折アメリカからの輸入ものを楽しめる。クラフトビアではなくメジャーなビールを飲みたい？ちゃんと手頃な価格で提供されている。

スラッシュゾーン
THRASH ZONE

Kanagawa-ku Tsuruya-cho 2-10-7 Tamura Bldg. 1F
(phone unlisted)

Are you ready for extreme beer and music? This place is for fanatics. Owner Katsuki only serves strong ales that are typically high in alcohol and hoppy (bitter), while playing heavy metal classics in the background. He also makes his own extreme beer!

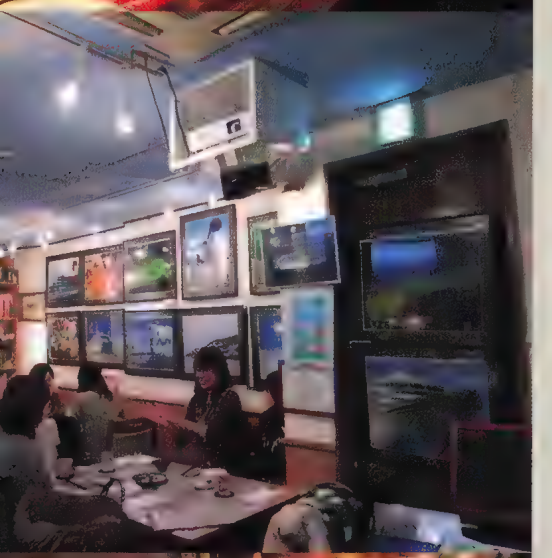
エクストリームなビールと音楽を楽しむ準備はできてる？ここは、熱狂的なファンのための場所。オーナーの勝木さんは、アルコール度数が高くホッピーな（苦味のある）、典型的な強いエールのみを提供している。店内に流れるのはヘヴィメタ。彼自身も、エクストリームなビールを作っている!

地ビール厨房COPA 、キールズバーハウス青葉台
COPA & KEEL

COPA: Yokohama Aoba-ku Shiratoridai 1-9 Ando Bldg. 2F 045-985-0037
KEEL: Yokohama Aoba-ku Aobadai 2-11-28 045-985-7522

Although not located in central Yokohama, these two bars off the beaten track in Aoba-ku are dedicated craft beer bars with good selection and hearty food.

COPAとキールズバーハウスは、少し離れた青葉区にある、素晴らしいクラフトビアを熱心に揃え、心のこもった料理も楽しめる店だ。



SPECIAL MENTIONS

パークカフェ グリーン | PARK CAFÉ GREEN

map 12

グリーンの3店舗目の店。横浜ビールとパニーニが美味しい。
Green's 3rd establishment, serving panini-grilled sandwiches and two types of craft beer.

Nishi-ku, Minatomirai 2-1-1
045-641-0611

ザ・グリーンシープ | GREEN SHEEP

map 13

アイリッシュパブ。横浜ビールが造るハウスビールもある。
An Irish-style pub whose beer menu includes a house beer from Yokohama Brewery.

Nishi-ku, Minami-saiwai 2-10-17
045-321-0950

ビジャポン | VILLAPON

map 14

2つのタップがある、ロマンティックなバー。ウィスキー、ワイン、日本酒、焼酎などの品揃えも素晴らしい。
A romantic bar with two taps of craft beer, whiskey, wine & Japanese spirits.

Naka-ku Miyagawa-cho 2-28
045-243-2121

ザ・タバーン | TAVERN

map 15

きちんとした料理とイギリスのビールを楽しめるブリティッシュ・パブ。
Popular British pub serving decent food and good British beers.

Yokohama Nishi-ku Minami-saiwai 2-14 Nishiguchi Meiwa Bldg. B1F
045-322-9727

BAR DE 南極料理人 MIRAI | MIRAI

map 16

東南アジアのフュージョン料理。コエドビールのボトルの全銘柄が揃う店。
Southeast Asian fusion food and all varieties of Coedo beer in bottles.

Yokohama Naka-ku Yoshida-machi 2-7 VALS Yoshidamachi B1F
045-326-6475

長八 | CHOHACHI

map 17

24時間、和食か食べられる店。30銘柄のクラフトビアのボトルがある。
24-hour washoku (traditional Japanese) restaurant with 30 selections of bottled craft beer.

Yokohama Naka-ku Chojamachi 8-125
045-251-8888

ブーシェル | LA BOUCHERE

map 18

ドイツ料理専門店。ドイツビールはボトルで50銘柄が揃う。
Specializing in German-style food and serving over 50 types of bottled German beer.

Nishi-ku, Miyazaki-cho 40-2
045-262-0081

ルタンペルデュ | LE TEMPS PERDU

map 19

日本で一番古いベルギービール店のひとつ。生ビールは4銘柄、ボトルは70銘柄。
One of Japan's oldest Belgian beer bars, with four drafts and 70 types of bottled beer.

Naka-ku, Noge-cho 2-78-10
045-242-9777

グラスダンス | GLASS DANCE

map 20

横浜駅すぐそばにある、ベルギービールとグリル料理のおしゃれなビアバー。
A classy Belgian beer bar and grill located conveniently right outside Yokohama Station.

Nishi-ku, Minami-saiwai 1-31-1 More's 9F
045-311-0278

ピヴォ屋 | PIVOYA

map

美味しいチェコの生ビールを手頃な価格で味わえる、カジュアルなバー。
Serving a delicious selection of Czech beers on draft for good prices. Very casual bar.

Yokohama Hodogaya-ku Tenno-cho 1-7-1
045-336-2863

Jazz bars

横浜を日本のビア・シティと称するなら、同様にジャズ・シティとも呼ぶべきだろう。街には有名なジャズバーが多数あり、毎年10月には横濱ジャズプロムナードが開催されているからだ。数万の人出で賑わい、路上や広場、ジャズバーやホールで数多くの演奏が繰り広げられる。ジャズ好きには見逃せない。

他の時期に訪れても、大丈夫。関内・馬車道エリアはジャズの中心地。私たちのお気に入りの店は、KAMOMEと横濱エアジンだ。同じ通り沿いにあり、横浜ビールやグリーン馬車道店、馬車道タップルームにもほど近い。ショーを見たら、ビールを楽しもう。逆もまた然り。お洒落な店、KAMOMEでは美味しい料理を手頃な価格で味わえる。エアジンでは世界レベルのショーが行われ、カジュアルで年季の入った内装に囲まれながらくつろいだ時間を過ごせる。素晴しいローカル・ジャズの拠点と言うべきBarBarBarもすぐ近くにある。

赤レンガ倉庫にあるMotion Blueでは、フォーマルかつ魅力的な舞台で繰り広げられる国内外のアーティストの演奏を楽しめる。横浜みなとみらいホールはクラシックのコンサートが多く催されることで知られているが、ジャズの公演もあるので日程をチェックしてみよう。中華街Windjammerの古い帆船を模したレストランでは、数十年に渡りジャズライブが夜毎、開催されてきた。野毛にもジャズを堪能できる場所が数えきれないほどある。老舗のベルギービール・バーのLe Temps Perduでは、地元のジャズバンドが小さなライブスペースで腕前を披露している。1950年代にオープンしたダウンビートは昔ながらのジャズ・スポット。近所には歴史的なジャズ喫茶ちぐさがあり、ライブ演奏は行われないが膨大な数のレコードコレクションを目当てに遠方からもジャズ愛好家たちが足繁く通っている。

市内に配置されている毎月発行の横浜シーサイダーマガジンをピックアップして、ぜひイベントカレンダーをチェックしてみて。www.yokohamaseasider.com

Airegin: http://yokohama-airegin.com
Kamome: http://www.yokohama-kamome.com
Bar Bar Bar: http://www.barbarbar.jp
Motion Blue: http://www.motionblue.co.jp
Minatomirai Hall: http://www.yaf.or.jp/mmh

If Yokohama is Beer City Japan, it could also be called Jazz City Japan. Yokohama has dozens of legendary jazz bars and the city hosts the Yokohama Jazz Promenade every year in October. This event draws tens of thousands of people to Yokohama, and features an array of performances on public streets and plazas, in jazz bars and in several of the city's major music halls. If you love jazz, you'll love this event.

If you're visiting Yokohama at any other time of the year, you still won't be disappointed. The Kannai-Bashamichi area is generally considered jazz central. Two of our favorite places are Kamome and Airegin. Both are located on the same street and they're very close to Yokohama Brewery, Bashamichi Green and Bashamichi Taproom. Catch a show, grab some beer. Or visa-versa. Kamome is classy, but very affordable with good food. Airegin hosts world-class acts in a more intimate, casual and aged interior. Bar Bar Bar is not far away and is also a bastion of great local jazz.

Motion Blue in Akarenga frequently hosts both local and international jazz acts in a very formal, attractive setting. Nearby Minatomirai Hall is better known for classical, but check their schedule for jazz acts as well. In Chinatown, Windjammer has hosted live jazz for several decades in a restaurant like the inside of an old ship. Noge has ample jazz offerings, too. Le Temps Perdu, the old Belgian beer bar, hosts local jazz bands in its tiny space. Downbeat, which opened in the 1950s, is a classic jazz spot. The historic Chigusa Café nearby doesn't do live, but has an enormous jazz record collection and is frequented by jazz lovers from afar.

Pick up the Yokohama Seasider Magazine around town and check the music listings for monthly recommendations.
www.yokohamaseasider.com

吉田町
Yoshidamachi

Perhaps no other area in Yokohama has gone through a renaissance in recent years quite like Yoshidamachi. Once a couple of sleepy streets with many shuttered businesses, it's now a lively entertainment district with plenty to do, day and night. It's located in the middle of a large concentration of the craft beer bars featured in these pages. Bay Brewing (page 8), in fact, is in the heart of Yoshidamachi.

Foodies will love the options available. The area is surprisingly international, with everything from Greek, Italian, French and Southeast Asian to many traditional Japanese restaurants, some of them quite famous. Something is always open, whether for lunch, dinner, late-night or even very early morning. The number of bars packed into this little district is impressive as well. Come and explore; discover for yourself which one boasts the world bartending champion, which has the biggest whiskey collection in the area, and which ones serve some kind of craft beer.

The larger Kannai area contains over 100 private galleries, and a handful of those are located on Yoshidamachi's main strip. Most of the work is amateur, but some of it quite impressive. Much of it is for sale.

The neighborhood association frequently hosts special events, like a street block party with ample beer selections. The bar association organizes regular joint events as well. Visit the district's website for shop, event and gallery information in Japanese, or pick up a copy of the Yokohama Seasider for events listed in English on its calendar.

ここ数年の横浜において、吉田町のように復活を果たした街は他には無いだろう。シャッターを降ろした店が並んでいたかつての通りは、今や昼夜を問わず色々な楽しみのある活き活きとした地域となった。本誌で紹介しているクラフトビアバーが集中するエリアでもある。ベイブルーイング・ヨコハマ(P.8)は、この吉田町の真ん中にある。

グルメな人たちも選択肢の豊富さを気に入るだろう。ギリシャ料理、イタリア料理、フランス料理、東南アジア料理、伝統的な日本料理店も数多い。ランチにディナー、深夜、早朝と、いつ訪れても大丈夫。さらにこのエリアには素晴らしいバーがぎゅっと集まっている。世界ナンバーワンのバーテンダーがいる店、ウィスキーの品揃えを誇る店、クラフトビアを提供する店など、自分の足で歩いて発見してほしい。

関内エリアには100を超える個人ギャラリーがあり、吉田町のメインストリートにも多くのギャラリーが軒を連ねている。作品の多くはアマチュアのものだが、素晴らしい作品もあり、多くは販売もされている。

吉田町名店街会では、メインストリートを通行止めにしてビアガーデンを開催するなど、イベントを数多く主催している。バーオーナーの会とのジョイントイベントも定期的に行われている。ショッピング、イベント、ギャラリー情報などは、吉田町のウェブサイト(日本語)でチェックしよう。横浜シーサイダーマガジン(日英併記)のイベントカレンダーも見てね。

http://www.yoshidamachi.org

Yokohama Station Area

横浜駅

横浜駅は一見、行き交う人波でひどく混雑しているだけの場所に思えてしまうのだが、実は周辺に楽しめる場所がいろいろある。

主要なデパートやショッピングエリアは駅近辺に集中している。高島屋、そごう、ベイクォーター、ジョイナス、ルミネ、モアーズなどなど。高島屋では横浜ブランド認定商品"ヨコハマ・グッズ「横濱001」"の売り場をチェックしよう。ジョイナスの屋上では毎月一回(冬季を除く)、空中の森マルシェが開かれ、クラフトビアのボトルも時々手に入る。大手の家電量販店もすぐ近くにあり、カメラや携帯電話などの買い物だって簡単だ。少し足を伸ばせば東急ハンズがあり、日用品に雑貨、何でもすぐに見つかるだろう。

モアーズの裏手の狭い空間にはノスタルジックな雰囲気漂うハマ横丁があって、レトロな通りに小さな料理店が並ぶ。値頃感のあるカジュアルな和食、魚・豚肉・鶏肉などの揚げ物やグリルを楽しめるのが特徴だ。ほろ酔い気分の帰りには、急な階段に気をつけて!

サムズアップは駅周辺でおススメのライブハウスのひとつで、相鉄ムービルのビルに入っている。毎夜、国内外のアーティストによる様々なジャンルのライブが行われる(貸切の場合を除く)。料理もとても美味しい!モアーズの近くにある姉妹店のグラスルーツでは、世界的にも著名なアーティストによるライブペインティングが毎月開催されている。ここでも時々、クラフトビアをボトルで楽しめる!

余暇をお洒落に楽しむなら、そごうや高島屋の美術館をチェックしてみよう。思った以上に有名どころのアーティストが招かれていることに驚くはずだ。すぐ近くには、原鉄道模型博物館もある。駅の東側、そごうの先には日産グローバル本社がある。ここのショールームの日産車ギャラリーは、一見の価値あり。

Yokohama Station can seem on first glance like an overcrowded transit area, but the surrounding city blocks offer a little bit of everything.

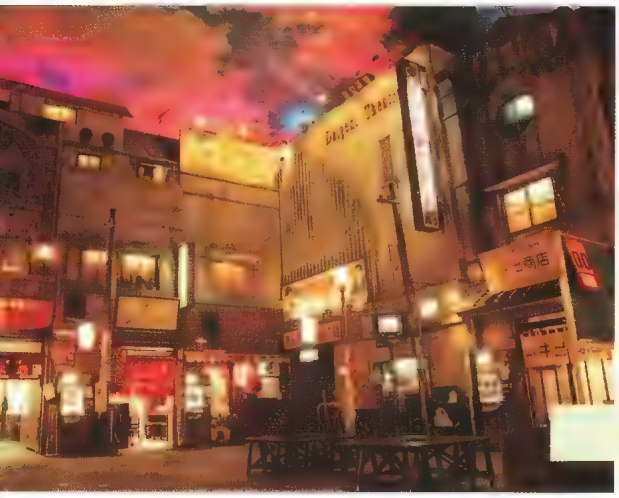
Most of Yokohama's major department stores and shopping areas are located within a block of the station. Takashimaya, Sogo, Bay Quarter, Joinus, Lumine and More's are the biggest. In Takashimaya, check out their area of official Yokohama products. Joinus has a farmer's market on its roof every month (except in winter) where varieties of bottled craft beer are often on sale as well. Several major electronics stores are in the immediate area for camera, phone and related needs. Tokyo Hands, for miscellaneous items galore, is just a few blocks away.

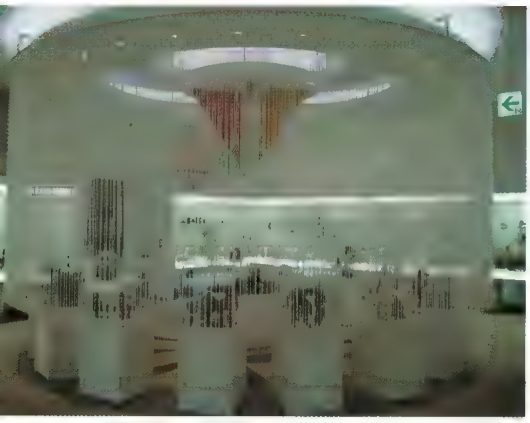
For a little taste of a bygone age, venture through Hama Yokochou's retro alley, where over a dozen tiny eateries are crammed into the confined space behind More's. Expect the food to be casual, cheap and decidedly Japanese, with fried and grilled items like fish, pork and chicken being common to many menus. Careful when coming down any of the super-steep stairs after a few drinks!

One of the best live houses in the region, Thumbs Up, is located in the Movil building. Nightly shows (except for private parties) showcase some of best Japanese and international acts in a wide range of genres to come through the city. Their food is pretty good, too! A small sister store called Grassroots, located just beyond More's, offers fantastic live-painting shows every month with world-renowned artists—and they sometimes have bottled craft beer, too!

For more sophisticated leisure activity, check out what the galleries in Sogo and Takashimaya department stores are hosting—you might be surprised by some of the famous artists displayed there. The Hara Model Railway Museum is nearby, too. Finally, on the east side of the station beyond Sogo lies the Nissan Global Headquarters. Their showroom might be worth a peak.

Yokohama Museums





Doesn't beer put you in the mood for ramen? Noodle fans will rejoice in visiting the Ramen Museum located near Shin-Yokohama Station north of central Yokohama. This extensive facility has numerous exhibits showcasing the history and culture of ramen. The exhibition hall is like a time warp back to early 20th century Japan, with vendors serving varieties of ramen from areas all over Japan. It's fascinating to see the many regional interpretations of this common meal.

Noodle fans can celebrate further at the huge Cup Noodles Museum conveniently located in Minatomirai. The Instant Noodles History Cube displays over 3000 different product packages of this iconic instant ramen that has become a global fast food especially popular among students. A theater presents a short movie about the history of instant ramen and how its inventor achieved such success. Slurp it up!

On a day of rest, you'll definitely want to consider the fascinating Doll Museum. Through Yokohama's many international residents over the last century and a half, it has collected an impressive array of dolls from around the world. Some of them are quite beautiful and striking. Dolls provide a remarkable reflection of the diversity of human culture. Finally, definitely check out the coffee shop on the first floor: Café Elliott Avenue. They serve some of the best coffee in the city.

The Yokohama Museum of Art, founded as recently as 1989, is one of Japan's finest museums with regular major exhibitions, an impressive permanent collection and occasional special events and workshops. Their current Nara Yoshitomo exhibit runs until September 23rd. After that, "The Spirit of Kuniyoshi–from Ukiyoe to Japanese Modern Paintings," runs from November 3rd to January 14th. That follows with a Robert Capa and Gerda Taro centennial exhibition from January 26th to March 24th. Another good option for a day of rest!

横浜の美術館 博物館

ビールを飲むとラーメンが食べたくなる？ラーメン好きなら新横浜駅近くにある「新横浜ラーメン博物館」に行こう。この大きな博物館にはラーメンの歴史と文化を知るための様々な展示がなされている。展示コーナーはさながら20世紀の初め頃にタイムスリップしたかのような演出で、ここには日本全国の名店が軒を連ねている。地域色豊かなご当地ラーメンを食べ比べるのは楽しいものだ。

ラーメン好きが喜ぶ博物館は他にもある。みなとみらいにある「カップヌードルミュージアム」がそれだ。同館２Ｆにあるインスタントラーメンヒストリーキューブではチキンラーメンから始まったインスタントラーメンが世界的な食文化に発展していく様子を、3000点を超える圧倒的な数のパッケージで表現。百福シアターのコーナーではチキンラーメンを生み出した安藤百福の生涯をＣＧアニメーションで分かりやすく紹介している。

休日の行き先として「横浜人形の家」も楽しい。ここ一世紀半の間に横浜に暮らした多くの外国人居留者たちを通じて集められた世界中の人形、3500点以上が展示されている。中にはとても美しく、芸術性の高いものもある。人形は人類文化の多様性を映し出す鏡といわれている。また、1FのCAFÉ Elliott Avenueは要チェック。ここのエスプレッソは最高だ。

1989年にできた横浜美術館も充実の内容を誇っていて収蔵作品も素晴らしく、また魅力的な企画展が催されている。9月23日までは「奈良美智：君や僕にちょっと似ている」を開催中、11月3日から来年の1月14日までは「はじまりは国芳―江戸スピリットのゆくえ」、その後1月26日から3月24日までは「生誕100年記念：ロバート・キャパとゲルダ・タロー」が予定されている。休日を利用して是非行ってみよう。

Ramen Museum: www.raumen.co.jp/ramen
Cup Noodle Museum: www.cupnoodles-museum.jp
Doll Museum: yokohama-doll-museum.com
Yokohama Museum of Art: www.yaf.or.jp/yma

Yokohama Neighborhoods

横浜周辺エリア

Motomachi is the premier shopping district of Yokohama. It consists of the lovely main arcade with boutique shops running some five blocks, and a parallel backstreet with many eateries. Looking for gifts and souvenirs? This is probably the place to go. Interestingly, the area has become something of a little wine country, with a startling number of boutique wine bars and restaurants—we like Tomei's, in part because it is international, but also because they serve bottled California beers! Venture down to Ishikawacho's funky backstreets as well.

Chinatown is so vibrant and exciting that Chinese tourists even visit it when in Yokohama! The sheer number of restaurants makes this an essential destination for any foodie. But just the sights and sounds of the colorful neighborhood make it worth walking through. Visit the information center for maps and guides in several languages to all the attractions. If you're feeling rundown from so much drinking, pop into the affordable Goku Tea Bar or classier Goku Chaso for some healing Chinese tea.

The Yamate bluff area overlooks Motomachi, Chinatown and most of the rest of central Yokohama, providing breathtaking views of the city. On clear days, you can even see Mt. Fuji rising majestically in the distance. There are quite a few historical buildings open to the public. We like the scenic area for relaxing strolls.

The Noge district is a charming crisscross of quaint streets and alleys packed with bars and small restaurants, some of them quite old. Despite its aged appearance, as if it were trapped in the 1960s and 70s, Noge today is quite an international area, with many new young owners and a wide array of cuisine. Noge's establishments are typically cheap and open late—some until morning. Cross over to Yoshidamachi, the adjoining district, for even more evening entertainment!

横浜でお洒落なショッピング街と言えば、元町だろう。5ブロックほど続くメインストリートに素敵なお店が並び、並行する裏通りには料理店が数多く見られる。贈り物やお土産を探してる？ここに来れば、きっと見つかるはず。面白いことにこのエリアには、ワインバーやレストランがひしめき合い、ちょっとしたワインの国になっている。Tomei'sは外国の人もよく立ち寄る店でオススメだ。カリフォルニアのビールもボトルで楽しめる。石川町まで続くファンキーな裏通りもぜひ歩いてみて。

中華街は活気がありワクワクする。横浜に観光に来た中国の人たちも訪れるのだから！グルメな人たちが、沢山のレストランを目当てにやって来る。鮮やかな色彩に満ち、異国情緒あふれる街の風景や音を楽しみながら、ぶらりと歩くのもいいだろう。インフォメーションセンターを尋ねて、多言語に対応した地図やガイドを手に入れよう。飲み過ぎで疲れたなら、気軽な悟空茶吧や、より高級感のある悟空茶荘の中国茶で和もう。

山手の丘からは元町や中華街をはじめ、横浜の市街地を広く見渡すことができ、息をのむような景色を楽しめる。晴れた日には遠くに堂々とした富士山が見える。また、多くの歴史的な洋館が一般に公開されている。ゆっくり散歩しながらこの景勝地を満喫しよう。

野毛は魅力的でレトロな雰囲気の道々が交差する地域で、バーや小さなレストランが密集している。中にはかなりの歴史を持つ店もある。年季の入った外観からは、1960～70年代にタイムスリップしたような気分になるが、現在の野毛は若いオーナーの店やバラエティーに富んだ料理店が多く、インターナショナルな地域になっている。お得に楽しめて、夜遅くまで開いている店も多い。中には早朝まで営業している店も。隣接する吉田町にも行ってみよう。ここでもナイトライフを楽しめるよ！

HOTEL GUIDE

Yokohama has an enormous number of hotel options, which in part contributed to the city being able to host the APEC summit in 2010. Below is a rough guide to some of the many accommodations within easy walking distance of content featured in this magazine. You may find better options if you search online.

横浜には数多くの多彩な宿泊施設がある。2010年APECの横浜開催時に参加者をもてなしたホテルもある。以下は、本誌で紹介しているスポットにアクセスしやすい主な施設のリストだ。インターネットでお得なオプションを探すこともできるだろう。

High-end Hotels

HOTEL NEW GRAND
ホテルニューグランド
*Scenic views of the bay in an historic building
横浜湾に臨む歴史的なホテル
www.hotel-newgrand.co.jp/index.html

ROSE HOTEL YOKOHAMA
ローズホテル横浜
*Famous hotel in the heart of China-town
中華街の中心にある有名ホテル
www.rosehotelyokohama.com

HOTEL MONTEREY YOKOHAMA
ホテルモントレ横浜
*Scenic views of the bay
横浜湾に面したホテル
www.hotelmonterey.co.jp/

INTERCONTINENTAL YOKOHAMA GRAND
ヨコハマ グランド インターコンチネンタルホテル
*Scenic view of Minatomirai
みなとみらいの景観を楽しめるホテル
www.interconti.co.jp/yokohama

YOKOHAMA ROYAL PARK HOTEL
横浜ロイヤルパークホテル
*Scenic views of Minatomirai
みなとみらいの景観を楽しめるホテル
www.yrph.com

PAN PACIFIC YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU
パン パシフィック 横浜ベイホテル東急
*Scenic views of Minatomirai
みなとみらいの景観を楽しめるホテル
http://pphy.co.jp

NEW OTANI INN YOKOHAMA
ニューオータニイン横浜
*Convenient location, scenic views of Minatomirai
駅近、みなとみらいの景観を楽しめるホテル
www.newotani.co.jp/innyokohama/

YOKOHAMA BAY SHERATON HOTEL & TOWERS
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
*Convenient location, scenic views of Yokohama Station area
横浜駅に近いホテル
www.yokohamabay-sheraton.co.jp

Middle-range Hotels

RICHMOND HOTEL YOKOHAMA BASHAMICHI
リッチモンドホテル 横浜馬車道
www.richmondhotel.jp/yokohama/

STAR HOTEL YOKOHAMA
スターホテル横浜
www.star-yokohama.com

BREEZEBAY HOTEL RESORT & SPA
ブリーズベイホテル リゾート&スパ
www.breezbay.co.jp

HOTEL JAL CITY KANNAI YOKOHAMA
ホテルJALシティ関内 横浜
www.kannai-yokohama.jalcity.co.jp

APA HOTEL YOKOHAMA KANNAI
アパホテル 横浜関内
www.apahotel.com

DAIWA ROYNET HOTEL
[Yokohama Koen & Kannai locations]
ダイワロイネットホテル横浜公園／横浜関内
www.daiwaroynet.jp/

YOKOHAMA SAKURAGICHO WASHINGTON HOTEL
YOKOHAMA ISEZAKICHO WASHINGTON HOTEL
横浜桜木町ワシントンホテル
横浜伊勢佐木町ワシントンホテル
http://washington-hotels.jp

Affordable Business Class

HOTEL A-1 YOKOHAMA KANNAI
ホテル・アルファーワン横浜関内
www.alpha-1.co.jp/yokohama_kannai/

HOTEL ROUTE INN BASHAMICHI
ホテル ルートイン 横浜馬車道
www.route-inn.co.jp

SUPER HOTEL YOKOHAMA KANNAI
スーパーホテル 横浜・関内
www.superhotel.co.jp

TOYOKO INN
[Yokohama Stadium-mae & Sakuragicho]
東横INN（横浜スタジアム前／桜木町）
www.toyoko-inn.com/index.html

Hostels

GUESTHOUSE KANALIAN
ゲストハウス カナリアン
www.kanalian.com

HOSTEL PORTO YOKOHAMA
ホステル ポルト ヨコハマ
www.hostelyokohama.com

YOKOHAMA HOSTEL VILLAGE
ヨコハマ ホステル ヴィレッジ
http://yokohama.hostelvillage.com

HOSTEL ZEN
ホステル ゼン
http://zen.ilee.jp

伽羅-Kyara-
リニューアルしました!
refined beautifully aromatic taste

Available in Yokohama!

COEDO
www.coedobrewery.com

7人のビール職人達が醸し出す、世界最高水準の日本のクラフトビール。

Beer Beautiful

Rich golden brown with tinges of red – these are the hues of Kyara Beer.
You can enjoy vivid and clean bitterness with savory aroma like white grape or spicy citrus made from selected aroma hops. 6 malts varieties and slightly higher alcohol content make rounded medium body taste. Because of the use of bottom fermentation lager yeasts the finish is clear and refreshing.

Raw materials: malts hops
Alcohol: 5.5%
IBU: 35
Style: Lager

赤みがかった深い黄褐色、伽羅(きゃら)色のビール。白葡萄やスパイシーな柑橘を感じさせるアロマホップが香り、華やかで綺麗な苦味とともに口の中に広がります。6種の麦芽の配合とやや高めのアルコール分が、味の膨らみと丸みあるミディアムボディを織り成しています。低温発酵ラガー酵母による、飲み応えがありながらもきれていく心地よい後味です。

原材料:麦芽 ホップ
アルコール度数:5.5%
IBU:35
Style: Lager

COEDO is the award winning world's top quality craft beer brewed in Japan by Japanese craftsmen.
tel +81-49-259-7735 email info@coedobrewery.com Facebook www.facebook.com/coedobrewery

美味しくないビールは世の中の敵です。
Bad Beer is the Enemy.

Clothing & goods at:
http://japanbeertimes.com/tshirts

親愛なる横浜の皆様

横浜市の姉妹都市であるサンディエゴ市、
サンディエゴ郡のクラフトビア醸造所から
敬意を込めてご挨拶します！

Dear Yokohama,

Your sister-city San Diego
& San Diego county
breweries salute you!

HANDCRAFTED BEER
SAN DIEGO, CA

San Diego Brewers Guild:
www.sandiegobrewersguild.org

Beer from these San Diego breweries imported by: www.naganotrading.com

scanned & edited
by kitsunebi